



MANUEL D'INSTRUCTIONS DU PROPRIÉTAIRE ET DE L'UTILISATEUR

No de modèle________________________

No de série ________________________





MODÈLES DE MALAXEURS GLOBE SP10, SP20, SP25, SP30, SP30P, SP40P, SP60P et SP80PL

Le service après-vente de votre malaxeur

1. **Visitez notre site Web à www.globeslicers.com (cliquez sur le bouton « Service »)**
2. **Ou...appelez le service après-vente de Globe à (937) 297-7247 et demandez la personne-ressource de votre entreprise après-vente locale.**

- AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT -

Le présent manuel contient des instructions importantes concernant la sécurité qui doivent être rigoureusement suivies pour l'utilisation de cet équipement.

INDEX



GLOBE FOOD EQUIPMENT COMPANY
P.O. BOX 3209
DAYTON, OH 45401
TÉL. : 937-299-5493
TÉLÉC. : 937-299-4147
COURRIEL : globeinfo@globeslicers.com
SITE WEB : www.globeslicers.com

Imprimé aux É.-U.

ATTENTION PROPRIÉTAIRES ET UTILISATEURS

L'équipement de Globe est conçu pour assurer un traitement sécuritaire et productif des produits alimentaires pourvu qu'il soit utilisé conformément aux instructions contnues dans le présent manuel et qu'il soit bien entretenu. Si l'utilisateur n'est pas bien formé et supervisé, il y a un risque de blessure grave. Les propriétaires du présent équipement ont la responsabilité de s'assurer que l'équipement est utilisé de façon appropriée et sécuritaire, que toutes les instructions contenues dans le présent manuel sont rigoureusement suivies ainsi que les exigences des lois locales, provinciales et fédérales.

Les propriétaires ne devraient pas permettre à qui que ce soit de toucher cet équipement à moins que la personne ait plus de 18 ans et soit bien formée et supervisée et qu'elle ait lu et compris le présent manuel. Ils devraient également s'assurer qu'aucun client, visiteur ni autre personne non autorisée ne touche cet équipement. N'oubliez pas que Globe ne peut pas anticiper toutes les circonstances ni l'environnement dans lesquels son équipement sera utilisé. Il appartient au propriétaire et à l'utilisateur de rester conscients de tous les dangers que cet équipement présente. Si vous n'êtes pas certain d'une tâche particulière ou de la bonne méthode de fonctionnemnt de cet équipement, demandez à votre superviseur.

Le présent manuel contient diverses précautions à suivre pour assurer une utilisation sécuritaire de l'équipement. Dans tout le manuel, vous verrez des avertissements vous signalant les dangers potentiels.

Les avertissements touchant votre sécurité personnelle sont indiqués par :



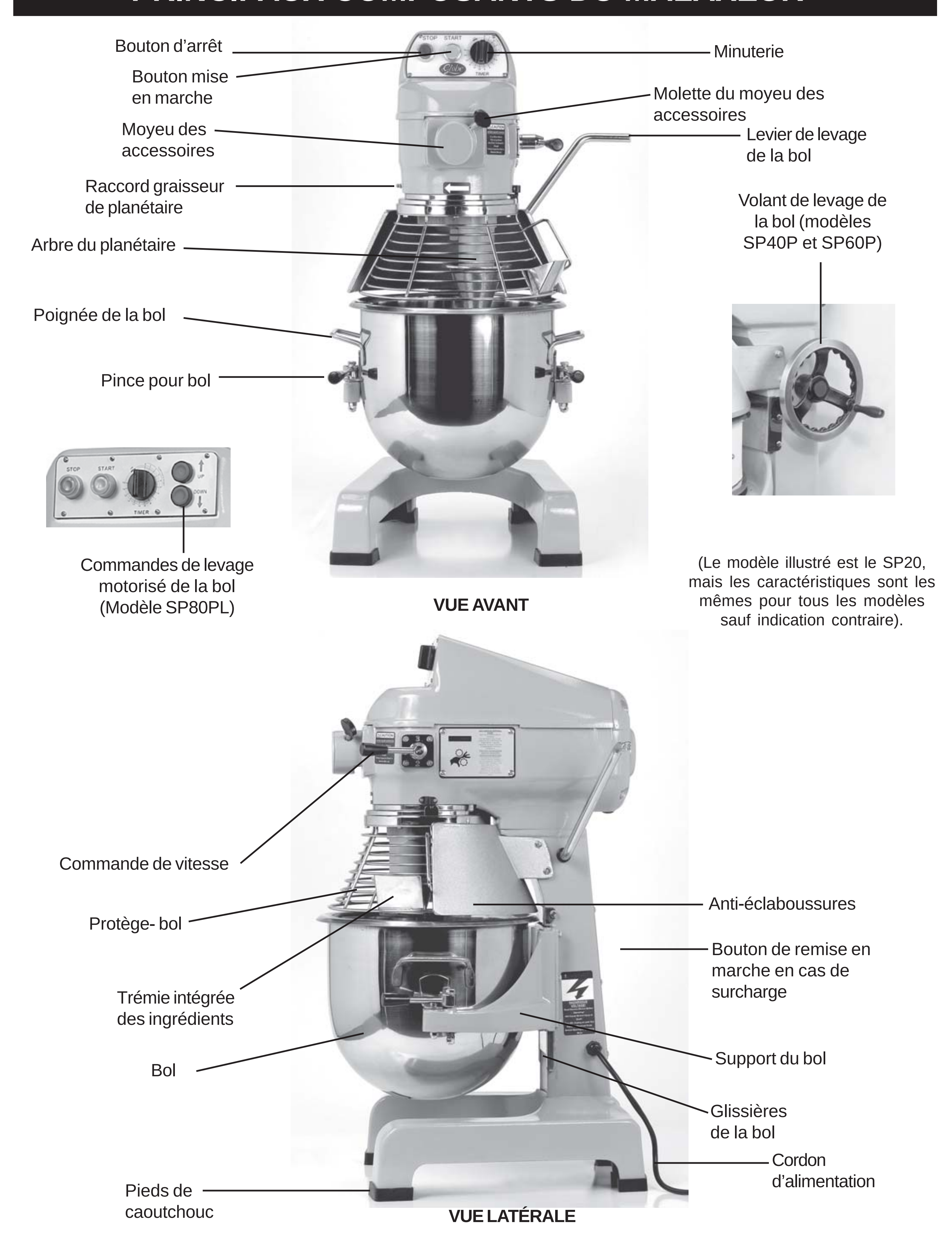
Les avertissements relatifs à des dommages pouvant survenir à l'équipement sont indiqués par :



Si des étiquettes d'avertissement ou si le présent manuel sont égarés, endommagés ou rendus illisibles, ou si vous avez besoin d'exemplaires supplémentaires, veuillez communiquer avec votre représentant le plus proche ou avec Globe directement pour ces questions sans frais.

N'oubliez pas que ni le présent manuel, ni les étiquettes d'avertissement ne remplacent le besoin d'être alerte, de bien former et superviser les utilisateurs et d'utiliser le bon sens quand on utilise cet équipement.

PRINCIPAUX COMPOSANTS DU MALAXEUR



VUE AVANT

(Le modèle illustré est le SP20, mais les caractéristiques sont les mêmes pour tous les modèles sauf indication contraire).

VUE LATÉRALE

INSTALLATION

DÉBALLAGE

Déballez le malaxeur dès réception. Si la machine est endommagée, gardez le matériel d'emballage et communiquez avec le transporteur dans les quinze (15) jours qui suivent la livraison. Communiquez immédiatement avec votre source pour l'équipement. Vous n'avez aucun recours pour les dommages après quinze (15) jours.



POUR ÉVITER DES BLESSURES GRAVES, INSTALLEZ LE MALAXEUR DANS UN LIEU DE TRAVAIL APPROPRIÉ.

- Vous devez **TOUJOURS** installer l'équipement dans un lieu de travail bien éclairé et spacieux.
- Utilisez **SEULEMENT** sur une surface solide, **HORIZONTALE** et non glissante.
- Vous ne devez **JAMAIS** contourner, altérer ou modifier cet équipement en aucune manière par rapport à sa condition originale. Cela pourrait causer des dangers et annuler la garantie.
- N'UTILISEZ **JAMAIS** le malaxeur sans que tous les avertissements n'y soient fixés.
- **N'ESSAYEZ PAS** de lever le malaxeur seul.

INSTALLATION

1. Lisez bien ce manuel avant son installation et son utilisation. N'ENTREPRENEZ PAS d'installer et de faire fonctionner l'appareil si vous avez des questions ou que vous ne comprenez pas quelque chose dans ce manuel. Communiquez avec le représentant local ou Globe au préalable.

2. Enlevez la boîte en carton ondulé de la palette en détachant les sangles.

3. Déboulonnez soigneusement le malaxeur de la palette avec une clé de 11/16 ou de 3/4 po.

4. Choisissez un endroit pour le malaxeur en tenant compte de ce qui suit :
   - Le plancher ou le comptoir doivent être horizontaux.
   - Il faut avoir un accès facile pour la maintenance et l'entretien.
   - Il faut laisser de la place pour les commandes de fonctionnement, la pose et la dépose des agitateurs, de la bol ou des accessoires.
   - Il faut laisser suffisamment d'espace pour ajouter les ingrédients durant la période de mélange.
   - Il faut s'assurer que le registre de ventilation arrière du malaxeur n'est pas bloqué.

5. Il faut faire appel à deux personnes au moins pour incliner l'appareil et installer les pieds de caoutchouc.

6. Un gabarit de boulonnage et des boulons sont disponibles pour les modèles SP10, SP20 ou SP25. Communiquez avec Globe si c'est nécessaire.

7. Inspectez le malaxeur pour vous assurer que toutes les pièces sont fournies (c.-à-d., bol, batteur, fouet et crochet pétrisseur).

8. Lisez les rensignements sur l'électricité de la plaque de données qui se trouve au dos de la machine. L'alimentation fournie devrait correspondre aux valeurs de la plaque de données.

CONNEXION À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE 

Appareils avec cordon d'alimentation : Cette machine est fournie avec une prise à trois fiches avec terre. La prise murale doit être correctement reliée à la terre. Si ce n'est pas le cas, appelez un électricien. En aucun cas, il ne faut couper ou enlever la fiche de terre du cordon d'alimentation ni utiliser d'adaptateur. Il ne faut jamais utiliser de rallonge. Un courant de la mauvaise intensité pourrait endommager le malaxeur ou causer un feu.

INSTALLATION

CONNEXION À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE (suite) 

Appareils sans cordon ni prise : Demandez à un électricien licencié de connecter l'appareil à la source de courant.

Appareils triphasés : Demandez à un électricien licencié de faire le branchement de la machine pour assurer que le planétaire tourne dans le sens indiqué par la flèche sur l'étiquette collée sur le devant de l'appareil. Vérifiez la rotation de l'arbre du planétaire avant la première utilisation. Si vous faites face au malaxeur, l'arbre du planétaire devrait tourner dans le sens horaire (c.-à-d., qu'il devrait sembler tourner de la droite vers la gauche). Si le malaxeur tourne dans le sens inverse (antihoraire), il risque d'être abîmé!

9. Remplissez la carte de garantie et envoyez-la à Globe Food Equipment.

10. Nettoyez le malaxeur avant de l'utiliser. Suivez les instructions de nettoyage à la page 11. NOTE : Il est normal que les machines soient généreusement enduites de graisse en usine avant l'utilisation initiale. L'excédent de graisse (de couleur brune) se trouve normalement sur le dessus de la protège-bol et/ou sur les pieds du malaxeur. De l'excédent de graisse haute pression (noire-brunâtre) peut aussi se trouver sur l'arbre du planétaire et la graisse peut avoir coulé dans la bol.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT



ÉVITEZ LES BLESSURES GRAVES

- **N'ENLEVEZ JAMAIS** la protège-bol.
- Lisez le manuel du propriétaire avant l'utilisation.
- Déconnectez ou débranchez l'alimentation électrique avant le nettoyage, l'entretien, ou le réglage des pièces ou accessoires.
- Gardez les mains, les cheveux et les vêtements loin des pièces mobiles.

FIXATION DE LA BOL AU MALAXEUR

NOTE : Installez la bol AVANT de fixer les agitateurs.

1. Baissez la bol en tirant le levier de levage vers l'avant et vers le bas jusqu'à sa position de repos. Pour les modèles SP40P et SP60P, manoeuvrez le volant de levage de la bol dans le sens antihoriare jusqu'à la butée. Pour le modèle SP80PL, appuyez sur la flèche vers le bas (bouton bleu) pour baisser la bol jusqu'à la butée.


Fig. 7-1

2. Levez la bol par ses poignées et
   a. introduisez doucement la goupille de verrouillage (qui se trouve à l'arrière de la bol) dans le trou à l'arrière au milieu du berceau (figure 7-1);
   b. baissez la bol sur les axes qui se trouvent de chaque côté du support du bol.

3. Une fois la bol en place sur son berceau, fixez-la en tirant chaque pince pour bol vers l'avant jusquà ce que la bol soit bien verrouillée (figure 7-2).


Fig. 7-2

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

FIXATION DE L'AGITATEUR SUR LE MALAXEUR (c.-à-d., batteur plat, crochet pétrisseur, fouet)

NOTE : Il est plus facile d'installer l'agitateur avant d'ajouter les ingrédients dans la bol.

1. Faites tourner la protège-bol vers la gauche pour qu'elle soit en position ouverte (figure 8-1).


Fig. 8-1



Si on utilise une force excessive pour ouvrir ou fermer la protège-bol, on risque d'endommager le verrouillage à ressort et le microcontact de la protection de bol et cela annulera la garantie.

2. Glissez l'agitateur doucement vers le haut sur l'arbre du planétaire en introduisant la goupille dans la fente de l'agitateur (figure 8-2).

3. Faites tourner l'agitateur dans le sens horaire sur l'arbre du planétaire.


Fig. 8-2

MÉLANGE DES INGRÉDIENTS



Suivez les indications du tableau des capacités de la page 13 dans le manuel du propriétaire. La surcharge ou le non-respect de ce tableau endommagera le malaxeur et annulera la garantie.



Les agitateurs doivent toujours tourner dans le sens horaire dans la bol. S'ils tournent dans l'autre sens, appelez un électricien licencié immédiatement pour qu'il corrige le câblage.

IMPORTANT : Assurez-vous que le levier de commande de vitesse n'est pas en permière (1).

1. Ajoutez les ingrédients que vous voulez mélanger dans la bol.

2. Levez complètement le levier de levage de la bol jusqu'à ce que celle-ci se verrouille en position. Sur les modèles SP40P et SP60P, faites tourner le volant de levage de la bol dans le sens horaire jusqu'à ce que la bol soit complètement relevée. Pour le SP80PL, appuyez sur la flèche vers le haut (bouton bleu) jusqu'à ce que la bol soit complètement relevée.


Fig. 8-3



3. Faites tourner la protège-bol vers la gauche pour qu'elle soit en position fermée (figure 8-3). Un déclic doit se farie entendre.

NOTE : Le malaxeur ne se mettra pas en marche si la protège-bol est ouverte ou si la bol est en position baissée.

4. Réglez la minuterie pour la durée de malaxage appropriée ou réglez le malaxeur pour un fonctionnement non minuté.
   a. **Fonctionnement minuté :** Tournez le bouton de la minuterie dans le sens horaire à au moins cinq minutes du « 0 » jusqu'au temps désiré. NOTE : Pour régler le temps pour moins de cinq minutes, tournez le bouton de la minuteire dans le sens horaire jusqu'à six puis dans le sens antihoraire pour revenir au temps désiré.
   b. **Fonctionnement non minuté :** Tournez le bouton de la minuterie dans le sens antihoraire jusqu'au vert position « ON » (marche). NOTE : Si la charge est lourde, le malaxage ne doit pas durer plus de quinze minutes à ce réglage sans un arrêt de la même durée. Si ces instructions ne sont pas respectées, le malaxeur risque de s'arrêter automatiquement à cause de la surcharge.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

5. Sélectionnez le réglage de vitesse approprié en levant ou baissant le levier de commande de vitesse. Il y a trois vitesses fixes utilisables : la première (1), la seconde (2) et la troisième (3).

   Vitesses recommandées pour le malaxage :

Vitesse de l'engrenage	Agitateur recommandé	Type de produit/ingrédient
1 (bas)	Fouet, batteur, crochet	Épais : pour mélanger la pizza, le pain, la pâte pour les pâtes et les beignets, les gaufres et la pâtisserie, la purée de pommes de terre
2 (moyen)	Fouet, batteur, crochet	Moyen: 2e étape de malaxage pour la pâte à beignets, etc.
3 (haut)	Fouet	Léger : pour la crème fouettée, les oeufs en neige, les meringues

   NOTE : Le SP80PL a quatre vitesses fixes. Pour ne pas surcharger le malaxeur, suivez toujours les recommandations et les lignes directrices indiquées dans le présent manuel d'instructions.

6. Appuyez sur le bouton vert de démarrage qui se trouve au milieu du panneau de commande.



ARRÊTEZ toujours le malaxeur AVANT de changer de vitesse! Sinon, vous risquez d'endommager les engrenages ou d'autres pièces et la garantie sera ANNULÉE!

7. Pour changer de vitesse pendant le malaxage
   a. appuyez sur le bouton d'arrêt rouge
   b. changez la vitesse en levant ou en baissant le levier de commande de vitesse
   c. appuyez sur le bouton vert pour redémarrer le malaxeur.

NOTE : Le SP80PL s'arrêtera automatiquement si la vitesse change pendant que le malaxeur fonctionne.

NOTE : Si le malaxeur s'arrête pendant le fonctionnement, réduisez la grosseur du mélange.

NOTE : Le malaxeur est équipé d'une protection contre la surcharge du moteur. Si le moteur s'arrête durant le fonctionnement réduisez la grosseur du mélange et
   a. <u>pour le SP25 et les modèles plus petits</u> : Appuyez sur le bouton d'arrêt puis sur le bouton de réenclenchement en cas de surcharge.
   b. <u>Modèles plus gros</u> : Attendez **deux** minutes. Appuyez sur le bouton d'arrêt puis sur le bouton de démarrage.

NOTE : Si vous mélangez des pâtes épaisses en seconde (2) vitesse, réduisez la grosseur du mélange de moitié (modèles SP30P, SP40P, SP60P et SP80PL)!

NOTE : Réduisez la grosseur du mélange de 10 % si la farine est froide, si l'eau est à moins de 21 ° C ou si de la glace est utilisée dans le mélange.

IMPORTANT : Pour les pâtes encore plus épaisses, le malaxeur ne devrait pas fonctionner plus de quinze minutes sans s'arrêter pour refroidir pendant au moins quinze minutes ou plus avant de reprendre le malaxage. Pour les charges plus légères, le malaxeur ne devrait pas fonctionner plus de trente minutes sans s'arrêter pour refroidir pendant au moins trente minutes ou plus avant de reprendre le malaxage.

8. Une fois que les ingrédients sont bien mélangés, appuyez sur le bouton d'arrêt rouge pour arrêter le malaxeur. NOTE : Si vous utilisez la minuterie, le malaxeur s'arrêtera automatiquement une fois le temps passé.

9. Baissez la bol en tirant le levier de levage vers l'avant et vers le bas jusqu'à sa position de repos. Pour les modèles SP40P et SP60P, tournez le volant de la bol dans le sens anihoraire jusqu'à la butée. Pour le modèle SP80PL appuyez sur la flèche vers le bas (bouton bleu) jusqu'à ce que la bol s'arrête.

10. Faites tourner la bol vers la gauche jusqu'à la position ouverte.

11. Enlevez l'agitateur de l'arbre du planétaire en le levant puis en le faisant tourner dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il se déverrouille. Baissez l'agitateur et enlevez-le de l'arbre du planétaire.

12. Poussez chaque pince pour bol vers l'arrière pour déverrouiller la bol de son berceau.

13. Levez légèrement la bol pour la dégager des axes du berceau.



La plupart des mélanges sont lourds. Il faut toujours avoir deux personnes pour enlever et transporter la bol chargée quand le mélange est terminé. On peut se procurer un wagonnet ou un chariot pour les bols des modèles SP40P, SP60P et SP80PL et il faudrait l'utiliser pour décharger les bols contenant plus de 23 kg par mélange.

COMMENT UTILISER LE MOYEU DES ACCESSOIRES



Ne mettez jamais la main dans la trémie d'alimentation quand vous utilisez un accessoire de malaxeur.

Le malaxeur doit être ARRÊTÉ quand vous installez les accessoires! N'UTILISEZ PAS les accessoires quand vous mélangez!

Molette

Couvercle de plastique

1. Desserrez et enlevez la molette du moyeu des accessoires.

2. Enlevez le couvercle de plastique du moyeu des accessoires.

3. Lubrifiez l'arbre des accessoires avec une graisse de qualité alimentaire ou une huile minérale.

4. Insérez l'arbre des accessoires dans le moyeu en vous assurant de bien aligner l'axe avec le trou du moyeu.

5. Resserrez la molette dans le moyeu et serrez bien.

6. Sélectionnez le réglage de vitesse approprié en levant ou en baissant le levier de commande de vitesse.

Vitesse recommandée avec les accessoires :

Accessoire	Vitesse recommandée
Tranche-légumes	1 ou 2
Râpe à fromage	2 ou 3
Hachoir à viande	1 seulement

NOTE : Assurez-vous que la bol est relevée et que sa protection est fermés. Le malaxeur ne démarrera pas si la bol et sa protection ne sont pas bien en position de fonctionnement.

7. Tournez le bouton de la minuterie dans le sens antihoraire jusqu'au vert à la position « ON ».

8. Appuyez sur le bouton vert de démarrage qui se trouve au milieu du panneau de commande.



ARRÊTEZ toujours le malaxeur AVANT de changer de vitesse! Sinon, vous risquez d'endommager les engrenages ou d'autres pièces et la garantie sera ANNULÉE!

9. Pour changer de vitesse quand vous utilisez des accessoires
   a. apuyez sur le bouton d'arrêt rouge
   b. changez la vitesse en levant ou en baissant le levier de commande de vitesse
   c. appuyez sur le bouton vert pour redémarrer le malaxeur.

NOTE : Le SP80PL s'arrêtera automatiquement si les vitesses sont changée pendant que le malaxeur fonctionne.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE



Des nettoyages fréquents et appropriés maintiendront la fiabilité et la durabilité de votre malaxeur! Si les lignes directrices ne sont pas suivies, la garantie sera annulée!

- Diluez du détergent selon les instructions du fabricant.
- **NE NETTOYEZ** aucune pièce du malaxeur avec un tuyau d'arrosage ou un jet sous pression.
- **N'UTILISEZ JAMAIS** de tampon à récurer, de laine d'acier ou de matériau abrasif pour nettoyer le malaxeur.
- **N'UTILISEZ JAMAIS** d'agent de blanchiement (hypochlorite de sodium) ni de nettoyeur à base de produit de blanchiement.
- Nettoyez la bol, les agitateurs et le malaxeur avec une solution douce de détergent et d'eau tiède.
- Enlevez **TOUJOURS** l'agitateur après chaque mélange. Sinon, il risque d'être collé sur l'arbre et d'être difficile à enlever.



DÉCONNECTEZ OU DÉBRANCHEZ TOUJOURS L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DU MALAXEUR AVANT LE NETTOYAGE.

NETTOYAGE RECOMMANDÉ :

PIÈCE	**MESURE REQUISE**	**FRÉQUENCE**
Agitateurs	Lavez à la main avec une eau légèrement savonneuse.	Nettoyez-les après chaque usage.
Bol	Lavez la bol à la main avec un tampon à récurer en frottant jusqu'à ce que la bol soit propre ou ou mettez au lave-vaisselle avec une eau légèrement savonneuse.	Nettoyez-les après chaque usage.
Protecteur de sécurité	Pour un nettoyage léger, remplissez la bol d'une eau légèrement savonneuse. Frottez avec une brosse. Rinsez bien. Essuyez.	Nettoyez-les après chaque usage.
Protection de bol arrière	Lavez à la main avec une solution légèrement savonneuse ou frottez avec une brosse avec une brosse à poils doux.	Nettoyez après chaque usage.
Glissières de la bol	Lavez à la main avec une eau légèrement savonneuse.	Chaque jour
Support du bol	Lavez à la main avec une eau légèrement savonneuse.	Chaque jour
Arbre du planétaire	Essuyez avec un linge propre humide.	Nettoyez après chaque usage.
Extérieur	Lavez à la main avec une eau légèrement savonneuse. Essuyez. N'UTILISEZ PAS de tuyau d'arrosage!	Chaque jour
Intérieur du moyeu	Essuyez avec un linge propre humide. Essuyez bien avec un linge propre humide.	Chaque jour

POINTS IMPORTANTS

Votre nouveau malaxeur Globe vous assurera des années de service ininterrompu seulement si vous faites ce qui suit.

L'installation

- N'utilisez pas de rallonge pour brancher à l'alimentation électrique.
- Assurez-vous que tous les appareils triphasés (voyez la plaque de données) tournent dans le sens de la flèche sur le devant de la machine.

Fonctionnement

- Arrêtez le malaxeur avant de changer de vitesse.
- Suivez le tableau des capacités de la page 13 surtout pour les mélange de pâte.
- N'utilisez que la première (1) vitesse pour mélanger la pâte.
- Si l'appareil s'arrête pendant le mélange (déclenchement de protection à cause d'une surcharge), réduisez la grosseur du mélange.

Maintenance

- Ajoutez **seulement** 2 pompages de graisse dans le graisseur du planétaire une fois par an.

MAINTENANCE RECOMMANDÉE

PIÈCE	MESURE REQUISE	FRÉQUENCE
Glissières de la bol	Lubrifiez avec de l'huile minérale ou de la graisse de qualité alimentaire.	Hebdomadaire
Arbre du planétaire	Lubrifiez avec de l'huile minérale ou de la graisse de qualité alimentaire.	Hebdomadaire
Bague du planétaire	Remettez de la graisse (ex., graisse à essieu noire). Injectez la graisse (2 pompages seulement) dans le graisseur Zerk sur le côté du planétaire. NE REMPLISSEZ PAS TROP!	Une fois par an.

TABLEAUX DES CAPACITÉS

NOTE : Les capacités maximales suivantes ne sont que des lignes directrices, des facteurs variables comme le type de farine utilisée, la température de l'eau et d'autres conditions peuvent demander une réduction de la grosseur du mélange.

Produit	**Agitateur et vitesse**	**SP8**	**SP10**	**SP20**	**SP25**	**SP30/ SP30P**	**SP40P**	**SP60P**	**SP80PL**
Pâte pour gaufres ou crêpes	Batteur plat	3 l	5 l	8 l	10 l	12 l	16 l	24 l	30 l
Crème fouettée	Fouet	2 l	2 l	4 l	5 l	6 l	9 l	12 l	16 l
Purée de pommes de terre	Batteur plat	1,8 kg	3,6 kg	6,8 kg	8,1 kg	10,4 kg	13,6 kg	18,1 kg	22,7 kg
Blancs d'oeufs	Fouet	0,375 l	1/2 l	1 l	1¼ l	1½ l	1¾ l	2 l	2 l
Meringue (quantité d'eau)	Fouet	1/4 l	0,375 l	1,125 l	1,31 l	1 l	1¼ l	1¾ l	3 l
Pâte à beigne 65 % AR*◆	Crochet pértrisseur 1re et 2e	0,9 kg	2 kg	4 kg	5,4 kg	6,8/9 kg	11,3 kg	27,2 kg	36,2 kg
Pâte à pain épaisse 55% AR*●◆	Crochet pértrisseur 1re seulement	1,4 kg	3,4 kg	6,8 kg	9 kg	13,6/15,9 kg	18,1 kg	31,8 kg	36,2 kg
Pâte à pain et à petits pains 60 % AR*●◆	Crochet pértrisseur 1re seulement	2,3 kg	5,7 kg	11,3 kg	11,3 kg	20,4 kg	27,2 kg	36,2 kg	40,8 kg
Pâte à pizza, mince 40 % AR*●◆□ **Durée max. 7 min**	Crochet pértrisseur 1re seulement	0,9 kg	2,3 kg	4 kg	5,4 kg	7,3/11,3 kg	13,6 kg	18,1 kg (1re)	22,7 kg
Pâte à pizza, moyenne 50 % AR*●◆□	Crochet pértrisseur 1re seulement	1,8 kg	2,3 kg	4,5 kg	6,8 kg	11,3/16,3 kg	18,1 kg	31,8 kg (1re) 15,9 kg (2e)	40,8 kg
Pâte à pizza, épaisse 60 % AR*●◆	Crochet pértrisseur 1re seulement	2,3 kg	4,5 kg	9 kg	11,3 kg	18,1/20,4 kg	22,7 kg	31,8 kg	45 kg
Glace fondante	Batteur plat	1,4 kg	2,7 kg	5,4 kg	6,8 kg	8,1 kg	11,3 kg	16,3 kg	27,2 kg
Gâteau	Batteur plat	2,7 kg	4,5 kg	9 kg	11,3 kg	13,6 kg	18,1 kg	27,2 kg	45 kg
Päte à tarte	Batteur plat	1,8 kg	4,5 kg	8,1 kg	10 kg	12,2 kg	15,9 kg	22,7 kg	31,8 kg
Pâtes, nouilles aux oeufs	Crochet pértrisseur	0,2 kg	0,9 kg	2,3 kg	2,7 kg	3,6/6,8 kg	7,7 kg	15,9 kg	22,7 kg

*NOTE : La capacité du malaxeur dépend de la teneur en humidité de la pâte. Quand vous malaxez de la pâte (pizza, pain ou bagels) vérifiez le pourcentage AR! Pourcentage AR (pourcentage du taux d'absorption) = Poids de l'eau divisé par le poids de la farine. Les capacités indiquées ci-dessus sont établies pour de la farine à la température ambiante et pour 21 °C de température de l'eau. (1 l d'eau pèse 1 kg)

● Si vous utilisez de la farine à haute teneur en gluten, réduisez la grosseur du mélange de 10 %.

◆ Si vous utilisez de la farine refroidie, de l'eau à moins de 21 °C ou de la glace, réduisez la grosseur du mélange de 10 %.

□ N'utilisez jamais la 2e vitesse pour un AR de 50 % ou moins.

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Mesure requise
Le malaxeur ne fonctionne pas.	La protection de bol n'est pas fermée.	Tournez la protection vers la droite pour bien la fermer.
	Bol non relevée.	Levez la bol à sa position la plus élevée.
	La minuterie n'est pas engagée.	Tournez la minuterie à cinq minutes au moins du « 0 », puis amenez-la au temps désirée ou au temps de réglage à la position verte « ON ».
	Alimentation mal branchée.	Vérifiez toutes les connexions de l'alimentation. Branchez dans une prise en service. (*N'utilisez pas de rallonge!)* Essayez la prise avec quelque chose d'autre.
	Le disjoncteur du bâtiment est coupé.	Vérifiez la boîte de distribution électrique.
	Surcharge interne déclenchée.	Pour le SP25 et les modèles plus petits : Appuyez sur le bouton « STOP » (arrêt). puis sur le bouton de remise en marche. Modèles plus gros : Attendez **deux** minutes. Appuyez sur le bouton d'arrêt puis sur le bouton de démarrage. (*Si la surcharge se poursuit, réduisez la grosseur du mélange et/ou modifiez la recette!)*
	Vitesse non engagée.	Mettez bien la vitesse en position. (*Le malaxeur ne fonctionnera pas si le levier de contrôle de la vitesse est entre deux vitesses.)*
Le malaxeur s'arrête	Surcharge interne déclenchée.	Pour le SP25 et les modèles plus petits : Appuyez sur le bouton « STOP » (arrêt). Puis sur le bouton de remise en marche. Modèles plus gros : Attendez **deux** minutes. Appuyez sur le bouton d'arrêt puis sur le bouton de démarrage. (*Si la surcharge se poursuit, réduisez la grosseur du mélange et/ou modifiez la recette!)*
	Courroie de transmission endommagée ou brisée.	Pour le SP25 et les modèles plus gros : Un technicien doit remplacer la courroie.
	Les vitesses ont été changées durant le malaxage, pour le modèle SP80PL seulement	Ramenez le levier de vitesse à une vitesse mettez en position et redémarrez le malaxeur.
Le malaxeur est bruyant.	Le malaxeur n'est pas installé sur une surface horizontale.	Réglez la surface ou déplacez le malaxeur. Assurez-vous que les pieds de caoutchouc sont en place.
	La bol n'est pas bien en place ou les serrages ne sont pas en place.	Assurez-vous que la bol est bien en place dans son berceau et que les pince pour bol sont bien verrouillés.
	Agitateur mal installé.	Enlevez et réinstallez l'agitateur comme il faut.
	Surcharge de la bol.	Réduisez la grosseur du mélange. (*Consultez le tableau des des capacités*)
	Courroie endommagée ou usée.	Remplacez la courroie.
	L'engrenage planétaire a besoin de davantage de graisse.	Un technicien doit rechercher la source du bruit. Remettez de la graisse haute pression. (*Consultez les lignes directrices de maintenance*)
Protecteur de sécurité saisi (ne bouge pas librement).	Nettoyez et lubrifiez l'étui de la glissière.	Le technicien doit descendre le planétaire pour accéder au tapis et à l'étui.

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Mesure requise
Le temps de malaxage est excessif.	Le câblage du malaxeur est incorrect.	Les agitateurs devraient tourner dans le sens horaire dans la bol. Sinon, un électricien doit refaire le câblage.
	Le mélange est trop petit.	Augmentez le mélange ou utilisez un adaptateur de bol plus petit. (*Communiquez avec le concessionnaire pour en acheter un*)
	Les proportions ou les températures de la recette sont incorrectes.	Suivez les proportions et les températures des instructions.
La bol colle quand elle se relève ou ne fonctionne pas.	Manque de lubrification et/ou mauvais nettoyage glissières de la bol.	Lavez à la main, séchez et lubrifiez les glissières de la bol (*Consultez nettoyage et maintenance*). Si la bol continue de coller, le technicien doit nettoyer le mécanisme de levage de la bol.
Une vitesse ou plus ne fonctionnent pas.	Courroie brisée.	Le technicien doit remplacer la courroie.
	Engrenage endommagé ou brisé.	Le technicien doit remplacer l'engrenage. ***Arrêtez toujours le malaxeur avant de changer de vitesse!***
Le malaxeur ne mélange pas les charges moyennes ou grosses.	Tension incorrecte ou trop basse.	Appelez un électricien.
	La courroie glisse.	Le technicien doit remplacer la courroie.
Des résidus fuient du moyeu.	Le moyeu est contaminé par l'accumulation de viande et/ou de jus de légumes.	le technicien doit enlever le moyeu et nettoyer l'intérieur. Pour éviter les problèmes, essuyez toujours (surtout les tomates) le moyeu et séchez-le après chaque usage. (*Consultez Nettoyage et maintenance*) **Note : L'acide du jus des tomates corrode/contamine les pièces intérieures! Ne malaxez pas de tomates dans le broyeur à viande!*
Les agitateurs touchent le fond ou les côtés de la bol.	La bol est défectueuse ou cabossée.	Redressez les bosses ou remplacez la bol.
	Agitateur défectueux.	Remplacez l'agitateur.
Éléments du fouet cassés	Quantité de mélange excessive pour le malaxeur. Les éléments sont trop fermes, la vitesse est excessive.	Réduisez la grosseur du mélange. (*Consultez le tableau des capacités*) Modifiez la recette. Réduisez la vitesse.
	Ustensile tombé dans la bol pendant le malaxage.	Arrêtez le malaxeur avant qu'il pétrisse.
Batteur plat cassé	Ingrédients trop froids ou trop gros (ex. beurre gelé, fromage à la crème coupé en morceaux).	Attendez que les ingrédients atteignent la température de la pièce de la pièce avant de malaxer. Réduisez la grosseur des morceaux.
Crochet pétrisseur cassé	Quantité de mélange excessive pour le malaxeur. modifiez la recette.	Réduisez la grosseur du mélange. (*Consultez le tableau des capacités*)
	Ingrédients trop froids ou trop gros.	Attendez que les ingrédients atteignent la température de la pièce de la pièce avant de malaxer. Réduisez la grosseur des morceaux.
Le mélange monte sur le crochet pétrisseur.	Le malaxeur triphasé est câblé incorrectement.	Faites revoir le câblage par un électricien.
Décoloration le produit.	La bol n'a pas été bien nettoyé.	Nettoyez la bol de nouveau (page 11).

GARANTIE LIMITÉE DU MALAXEUR

Globe Food Equipment Company (« GFE ») garantit à l'acheteur d'origine de l,équipement neuf que ledit équipement, s'il est installé conformément à nos instructions pour l'Amérique du Nord et s'il est utilisé normalement, est exempt de défauts de matériel ou de main-d'oeuvre pour une période de deux ans pour les pièces (à l'exception des pièces usables ou consommables). La garantie sur la main-d'oeuvre est d'un an à compter de l'installation d'origine ou de 18 mois à compter de la date d'expédition, selon la première échéance. Les accessoires ont une garantie de remplacement d'un an à compter de la date de facturation. Il n'y a pas de garantie de main-d'oeuvre pour les accessoires du malaxeur. Les ensembles de trancheur de légumes et de râpe à fromage et le hachoir à viande sont considérés comme des accessoires du malaxeur.

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES EXPRESSES OU IMPLICITES. GFE REJETTE EXPRÉSSÉMENT TOUTE GARANTIE DE COMMERCIALISATION OU TOUTE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE CONCERNANT UN BUT PARTICULIER.

L'OBLIGATION ET LA RESPONSABILITÉ DE GFE DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE EST EXPRÉSSÉMENT LIMITÉE À LA RÉPARATION ET AU REMPLACEMENT DE L'ÉQUIPEMENT QUI S'AVÈRE DÉFECTUEUX POUR LE MATÉRIEL OU LA MAIN-D'OEUVRE PENDANT LA PÉRIODE APPLICABLE DE LA GARANTIE. Toutes les réparations relatives à cette garantie seront effectuées par une centre d'entretien GFE autorisé dûment désigné durant les heures normales de travail. EN AUCUN CAS GFE N'ASSUMERA LA RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INDIRECTS VIS À VIS DE L'ACHETEUR OU D'UNE TIERCE PARTIE, ET CECI COMPREND SANS S'Y LIMITER, LA PERTE DE BIENS, LES BLESSURES, LA PERTE COMMERCIALE, LA PERTE DE BÉNÉFICES OU LES PERTES ÉCONOMIQUES, LES DOMMAGES-INTÉRÊTS LÉGAUX ET EXEMPLAIRES, QU'IL S'AGISSE DE NÉGLIGENCE, DE LA GARANTIE, DE LA RESPONSABILITÉ CIVILE OU DE TOUTE AUTRE CHOSE.

La présente garantie ne s'applique qu'au premier acheteur du détaillant. Les acheteurs suivants ne bénéficient pas de cette garantie.

La présente garantie ne couvre pas les pannes du produit causées par : l'absence de maintenance, la négligence, l'abus, ls dommages causés par un excédent d'eau, le feu, l'usure normale, une mauvaise installation et un usage inapproprié. La maintenance périodique n'est pas couverte.

La présente garantie n'entre en vigueur que si l'enregistrement d'installation et de garantie dûment rempli et signé est reçu par GFE dans les 30 jours qui suivent l'installation.

LES CONDITIONS DE LA PRÉSENTE GARANTIE ÉNONCÉES ICI CONSTITUE UNE DÉCLARATION COMPLÈTE ET EXCLUSIVE ENTRE L'ACHETEUR ET LE VENDEUR. GFE NE RECONNAÎT NI N'AUTORISE NULLE PERSONNE À ASSUMER EN SON NOM AUCUNE AUTRE OBLIGATION OU RESPONSABILITÉ POUR LEDIT ÉQUIPEMENT.

Exemples de articles non couverts par la garantie, sans qu'il s,agisse là d'une liste exhaustive:

1. Cas de force majeure, feu, dommages causés par l'eau, vandalisme, accident, vol.
2. Dommages durant le transport.
3. Mauvaise installation ou altération de l'équipement.
4. Utilisation de pièces génériques ou de pièces après fabrication.
5. Réparations faites par quelqu'un d'autre qu'un technicien désigné de GFE.
6. Lubrification.
7. Pièces d'usure consommables. (Ceci comprend la bol, le batteur plat, le fouet, le crochet pétrisseur en spirale et le couteau à pâtisserie.)
8. Nettoyage de l'équipement.
9. Mauvais traitement.